



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA

PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA DO DISTRITO
FEDERAL

ADÍLIO DIEGO DE OLIVEIRA FRANÇA

Brasília - DF
2018

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA

**PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA DO DISTRITO
FEDERAL**

ADÍLIO DIEGO DE OLIVEIRA FRANÇA

Monografia apresentada como
parte das exigências do curso de
Graduação em Agronomia, para a
obtenção do título de Engenheiro
Agrônomo.

Orientador: Prof. Dr. Clayton Quirino Mendes

Brasília-DF
2018

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA

**PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA DO DISTRITO
FEDERAL**

ADÍLIO DIEGO DE OLIVEIRA FRANÇA

BANCA EXAMINADORA

.....
Prof. Dr. Clayton Quirino Mendes
Universidade de Brasília – UnB

.....
Prof. Dr. Armando Fornazier
Universidade de Brasília – UnB

.....
Prof^a Dr^a Rafaela Carareto Policarpo
Universidade de Brasília – UnB

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

DAD235p DE OLIVEIRA FRANÇA, ADÍLIO DIEGO
PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA DO DISTRITO FEDERAL
/ ADÍLIO DIEGO DE OLIVEIRA FRANÇA; orientador CLAYTON
QUIRINO MENDES. -- Brasília, 2018.
28 p.

Monografia (Graduação - Engenharia Agrônômica) --
Universidade de Brasília, 2018.

1. Confiança na carne bovina. 2. Consumo de carne bovina.
3. Cortes de carne bovina. 4. Operação carne fraca. 5. Valor
agregado. I. QUIRINO MENDES, CLAYTON, orient. II. Título.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

FRANÇA, A. D. O. **PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA DO DISTRITO FEDERAL**. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária - FAV, Universidade de Brasília - UnB, 2018, 28 f. Trabalho de conclusão de curso.

CESSÃO DE DIREITOS

Nome do Autor: ADÍLIO DIEGO DE OLIVEIRA FRANÇA

Título da Monografia de Conclusão de Curso: PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA DO DISTRITO FEDERAL

Grau: 3º **Ano:** 2018.

É concedida à Universidade de Brasília permissão para reproduzir cópias desta monografia de graduação e para emprestar ou vender tais cópias somente para propósitos acadêmicos e científicos. O autor reserva-se a outros direitos de publicação e nenhuma parte desta monografia de graduação pode ser reproduzida sem autorização por escrito do autor.

ADÍLIO DIEGO DE OLIVEIRA FRANÇA

e-mail: adiliodiego@gmail.com

DEDICATÓRIA

Aos meus pais José Maurício França e Ivoneide Conceição de Oliveira França exemplos de vida que muito contribuíram para minha formação dedicando todo seu carinho e amor enquanto puderam e às minhas irmãs Suzanne, Luciana e Adriana por servirem como fonte de inspiração e dedicação.

À minha esposa Thamara, que muito me incentivou e dedicou sua paciência, amor e carinho. Companheira e encorajadora em momentos extremamente importantes da minha vida.

Aos meus familiares e amigos que se sonhavam comigo com a realização desta conquista.

Ao professor Clayton Mendes “Cirilo”, pela dedicação, comprometimento e orientação que tornou possível esta monografia.

*“O caminho do insensato aos seus próprios
olhos parece reto, mas o sábio dá ouvidos aos
conselhos.”*

Provérbios 12:15.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar a Deus, que me deu forças e sabedoria para trilhar nos caminhos em toda a minha vida até aqui e com êxito concluir este trabalho.

A Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Brasília e todo o corpo docente, além da direção e administração, que durante este período me auxiliaram e trabalharam para alcançar este objetivo de concluir a graduação.

Ao meu orientador Clayton Quirino Mendes “Prof. Cirilo” por dedicar seu tempo e contribuir com seus incentivos e correções.

Aos colegas que se dispuseram em contribuir para a realização das pesquisas.

As minhas irmãs, Suzanne, Luciana, Adriana e minha esposa, Thamara Ferreira Silva Avelar, por todo amor, incentivo, paciência e apoio incondicional.

Ao meu tio Hélio Mauro França e tia Márcia Helena pelo apoio e incentivo transmitido incansavelmente com tanto carinho.

Aos alunos dos cursos de Agronomia e Medicina Veterinária da FAV/UnB integrantes do Gpec – Grupo de estudos em pecuária, pelo envolvimento e apoio na realização deste trabalho.

SUMÁRIO

LISTA DE TABELAS E FIGURAS.....	viii
RESUMO.....	ix
ABSTRACT.....	x
1. INTRODUÇÃO.....	1
2. OBJETIVO GERAL.....	3
3. METODOLOGIA.....	4
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	7
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	16
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	17

.

LISTA DE GRÁFICOS, TABELAS E FIGURAS

Gráfico 1 – Número de entrevistados por Região Administrativa do Distrito Federal.....	3
Gráfico 2 – Distribuição dos entrevistados por gênero.....	7
Gráfico 3 – Distribuição dos entrevistados por domicílio.....	7
Gráfico 4 – Distribuição do número de moradores por faixa etária.....	8
Gráfico 5 – Distribuição dos entrevistados por grau de formação escolar.....	8
Gráfico 6 – Distribuição dos entrevistados por faixa de renda mensal – salários mínimos.....	9
Gráfico 7 – Frequência semanal de consumo de carne bovina.....	9
Gráfico 8 – Preferência de consumo de carne da família.....	10
Gráfico 9 – Preferência de forma de preparo da carne bovina.....	11
Gráfico 10 – Preferência de consumo de cortes de carne bovina.....	11
Gráfico 11 – Preferência de local de compra de carne bovina.....	12
Gráfico 12 – Distribuição do grau de confiança na qualidade da carne bovina que consome.....	12
Tabela 1 – Efeito da Operação Carne Fraca no consumo de carne bovina.....	13
Tabela 2 – Disposição do consumidor em pagar mais por valor agregado à carne bovina.....	14
Tabela 3 – Atributos considerados pelo consumidor no momento da compra da carne bovina.....	15
Figura 1 – Questionário estruturado utilizados na entrevistas dos consumidores.....	6

RESUMO

PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA DO DISTRITO FEDERAL

O Brasil encontra-se na segunda posição dentre os maiores produtores mundiais de proteína animal tem como principal destino o próprio mercado interno. Sob o reflexo da melhoria do agronegócio e suas técnicas para auxiliar na produção e condução do produto pode-se observar que o consumo de carnes vermelhas no Brasil é maior do que o de outras carnes como de aves, peixes e suínos. O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil e a preferência do consumidor de carne bovina das Regiões Administrativas do Distrito Federal. A pesquisa foi composta por 385 entrevistados escolhidos de forma aleatória nos diversos pontos de venda de cada. Observou-se que os consumidores de carne bovina das Regiões Administrativas estudadas apresentaram-se de forma diversificada no que se refere ao grau de escolaridade, renda e composição familiar. No Distrito Federal foi possível observar que 65% dos entrevistados tem preferência por consumir carne bovina seguidas de 23%, 10% e 2% que preferem a carne de frango, suína e peixe, respectivamente. Observou-se que 67,9% dos consumidores preferem comprar a carne bovina em supermercados e que 36% consomem de 2 a 3 vezes durante a semana. Constatou-se ainda que o contra-filé é o corte mais comprado no Distrito Federal seguido pela Costela, Alcatra e Coxão-mole. Quanto ao modo de preparo dos cortes 56% é feita cozida, 16% frita e 27% assada. Em relação ao grau de confiança na qualidade da carne bovina consumida verificou-se que 54% frequentemente confiam na carne consumida, 22% raramente confiam, 22% sempre confiam e 2% nunca confiam na qualidade da carne que consomem. Ao avaliar o impacto da Operação carne Fraca no consumo de carne bovina constatou-se que apesar de 93% dos entrevistados terem conhecimento da operação, 69% afirmaram que não deixaram de consumir carne bovina. Conclui-se, portanto, que o Distrito Federal conta com consumidores com bom nível de formação e elevada renda, que confiam na qualidade da carne bovina consumida, preferem consumir a carne bovina, em detrimento a outros tipos de carne, adquirida em supermercado, preparada na forma cozida, com consumo de 2 a 4 dias por semana. A Operação Carne Fraca pouco influenciou na rotina do consumo de carne bovina no Distrito Federal. De forma geral, o consumidor se preocupa com a qualidade da carne, mas não está disposto a pagar a mais por um produto com alterações benéficas inclusive para saúde e para o meio ambiente.

Palavras-chave: Confiança na carne bovina, Consumo de carne bovina, Cortes de carne bovina, Operação carne fraca, Valor agregado

ABSTRACT

PROFILE OF THE BOVINE MEAT CONSUMER OF THE FEDERAL DISTRICT

Brazil is the second position in the list of the world's largest producers of animal protein, in first place the United States of America, whose main destination is the domestic market itself. Reflecting the improvement of agribusiness and its techniques to assist in the production and conduction of the product, it can be observed that the consumption of red meat in Brazil is much higher than that of other meats such as poultry, fish and pigs. The present study had as objective to evaluate the profile and the preference of the beef consumer of the Administrative Regions of the Federal District. The survey was composed of 412 interviewees chosen randomly from the various points of sale in each Administrative Region. It was observed that the beef consumers of the Administrative Regions studied presented itself in a diversified form with do regard to the level of schooling, income and family composition. In the Federal District, it was possible to observe that 65% of families prefer to consume beef, followed by 23% who prefer to consume chicken meat, 10% prefer pork and 2% prefer fish meat. It was observed that 67.9% of consumers prefer to buy beef in supermarkets, since 36% consume 2 to 3 times during the week. It was also verified that the 12% of Sirloin Steak is the most bought cut in the Federal District, followed by Ribs with 11%, and as for Rump Steak and Round (Lower), both tied with 8% in third place in the preference of beef consumption in the Federal Capital. Regarding the way of preparation of cuts 56% is made cooked, 16% fried and 27% roasted. It has been found that the confidence level in the quality of beef consumed is 54% for often reliable, 22% rarely reliable, 22% reliable and 2% for never trust the quality of the meat consumed. Therefore, it is concluded that, the Federal District in its great majority has the bovine meat as the main source of animal protein.

1. INTRODUÇÃO

O Brasil, com cerca de 221 milhões de cabeças de gado bovino, se coloca como detentor do maior rebanho comercial e se posiciona como o segundo maior exportador de carne bovina do mundo, abatendo cerca de 39 milhões de cabeças. Nesse cenário, a cadeia produtiva brasileira de carne bovina se coloca como importante setor da economia nacional, contribuindo para o desenvolvimento do país.

De acordo com dados publicados pela ABIEC (2018) o Produto Interno Bruto (PIB) do agronegócio representou, em 2017, 22% do PIB total, sendo que o PIB da pecuária correspondeu a 31% do PIB do agronegócio e as exportações de carne bovina representaram 3,2% das exportações brasileiras, movimentando R\$ 523,25 bilhões, sendo fundamentais para a manutenção do saldo comercial positivo brasileiro.

Segundo nota técnica publicada por pesquisadores do DIEESE (2017) a importância da pecuária pode ser dimensionada também pelo Valor Bruto da Produção (VBP), que é a soma da renda esperada da produção primária (dentro da porteira) da agricultura e pecuária brasileira (patronal e agricultura familiar). Dados do MAPA (2018) apontam que no ano de 2017 o VPB da pecuária foi de R\$ 175,68 bilhões, o que representou 32,5% do VPB total (R\$ 540,27 bilhões - agricultura + pecuária).

Além da movimentação financeira a cadeia produtiva da carne bovina é responsável também pelo desenvolvimento social do país, uma vez que absorve fatia considerável da geração de empregos. De acordo com a Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária no ano de 2016 a cadeia gerou aproximadamente 7 milhões de empregos (CNA, 2016). A parte social da cadeia torna-se importante na análise da atividade e das relações entre produtores e indústria (Carvalho e Dezen, 2017). De acordo com esses autores estima-se que a atividade emprega mais de 1,5 milhão de pessoas dentro da porteira e beneficia cerca de 5 milhões de pessoas que dependem dessa renda e, na indústria, esse número não é tão distante, ficando próximo ao de um milhão de pessoas empregadas.

O consumo médio de carne no mundo é de 43 kg/habitante, sendo as carnes de aves e suínos as mais consumidas (16 kg/habitante cada), seguida da carne

bovina e ovina com consumo estimado de 9,0 e 2,0 kg/habitante, respectivamente. No ano de 2018 o consumo médio per capita das quatro principais categorias de carnes cresceu 0,6% em relação a 2017, consistente com o processo de urbanização que está em andamento em muitos países em desenvolvimento, os quais tendem a aumentar a demanda por produtos pecuários (FAO, 2018). O consumo de carne bovina aumentará gradualmente durante os próximos anos, em 2026 espera-se que o consumo aumente cerca de 6% nos países desenvolvidos, enquanto que nas regiões em desenvolvimento deve aumentar em torno de 17% (OCDE/FAO, 2017).

Segundo a ABIEC (2018) do total de carne bovina produzida, 20% foi exportado e 80% abasteceu o mercado interno, que apresentou consumo estimado de 37,5 kg por habitante em 2017. Segundo dados apresentados pela Embrapa (2018) o consumo médio de carne de aves e de suínos no país é de 44,8 e 14,1 kg, respectivamente. Desta forma, somando-se os 37,5 kg de carne bovina tem-se que o brasileiro consome 96,4 kg de carne ao ano. Além de estar entre os primeiros no mundo em produção e exportações, o Brasil detém um dos maiores mercados consumidores do mundo. O país é o quarto maior consumidor de carne bovina, estando atrás dos EUA, China e União Europeia, respectivamente (Anuário DBO, 2018).

Diversas características interessantes da demanda brasileira por produtos alimentícios foram apresentadas por Coelho et al. (2010) sendo destacadas pelos autores no sistema de demanda a renda familiar e variáveis regionais. Adicionalmente, Travassos e Coelho (2017) apontam que as mudanças no consumo de carnes podem afetar significativamente o padrão nutricional domiciliar e, conseqüentemente, a saúde e a qualidade de vida das pessoas que os compõem.

Atualmente vivemos em uma sociedade muito dinâmica e em processo de transformação, que certamente influencia no consumo de produtos alimentícios. Segundo Braun (2010) têm-se mudanças no perfil de consumo causadas não só pelo crescimento da demanda devido ao crescimento populacional, mas também pela urbanização, envelhecimento da população e fatores socioculturais, como a tendência de buscar produtos mais sofisticados, com maior praticidade e em menores porções.

Os níveis de consumo de carne são diversos devido aos hábitos e tradições alimentares ao redor do planeta. Fatores como disponibilidade, preços, níveis

socioeconômicos, estações e até mesmo religiões praticadas são fatores determinantes na configuração das respectivas dietas, hábitos e tradições alimentares ao redor do planeta. Entretanto, conhecer as preferências e comportamentos dos consumidores de alimentos é importante.

O comportamento do consumidor pode ser entendido como o estudo dos processos envolvidos, em indivíduos ou grupos, na forma de como escolhem, compram, usam ou dispõem os produtos, serviços, experiências ou ideias com a finalidade de satisfazer necessidades ou desejos, conforme proposição de Solomon (2002). Brisola e Castro (2005) afirmam que através do conhecimento dos atributos que fazem a preferência dos consumidores, empresas têm desenvolvido estratégias, buscando garantir a competitividade e sustentabilidade das cadeias de produção a que pertencem.

2. OBJETIVO GERAL

O objetivo desse trabalho foi realizar um levantamento do perfil do consumidor de carne bovina do Distrito Federal.

2.1 Objetivos específicos

- ✓ Definir o perfil sócio demográfico dos consumidores de carne bovina do Distrito Federal.
- ✓ Avaliar a frequência no consumo de carne bovina, bem como, a preferência pela carne bovina em relação a outros tipos de carne, o local de compra, o tipo de corte e a forma de preparo.
- ✓ Identificar os fatores considerados pelo consumidor no momento da compra da carne bovina.
- ✓ Analisar a confiança do consumidor na carne que consome e o efeito da operação carne fraca no consumo de carne bovina
- ✓ Levantar a disposição do consumidor em pagar mais por valor agregado à carne bovina.

3. METODOLOGIA

Com o objetivo de identificar o perfil do consumidor da carne bovina do Distrito Federal foi realizada pesquisa quantitativa, de caráter exploratório, a partir de entrevista estruturada com aplicação de questionário para consumidores de carne bovina nas regiões administrativas do Distrito Federal.

Para definir o tamanho da amostra, foi estabelecido um erro amostral de 5% e nível de segurança de 95%, utilizando o cálculo de população infinita, já que o público-alvo dos consumidores de carne bovina abrange diversas faixas etárias, sem limitação de gênero, condição financeira, estrutura familiar ou outras categorias de segmentação populacional. Para tanto foi aplicada a fórmula descrita por Hair Jr. et al. (2009):

$$n = \frac{\frac{Z\alpha}{2} \cdot p \cdot q}{E^2},$$

sendo n é o número de indivíduos da amostra, $\frac{Z\alpha}{2}$ é o valor crítico que corresponde ao grau de confiança desejado, p é percentual da porção populacional-alvo que se deseja alcançar, q é a porção populacional que pertence a categoria que não se deseja estudar (1-p), E é a margem de erro.

Desta forma, foram utilizados dados de 385 questionários totalmente respondidos. O número de questionários aplicados em cada Região Administrativa (RA) (Gráfico 1) foi definido proporcionalmente a partir do estabelecimento de estratos da população em função da RA de origem em relação à população total do Distrito Federal, a qual foi estimada em 2.906.974 habitantes, segundo dados da Codeplan (2015). Os questionários foram aplicados em 29 das 31 RAs, não sendo aplicado no SIA (1.990 habitantes) e na Fercal (8.288 habitantes) pelo fato dessas RAs apresentarem população considerada baixa, o que não indicou representatividade em relação à população total.

As coletas dos dados (entrevistas) foram realizadas no período de janeiro a junho de 2018 por uma equipe treinada de 08 pessoas. As entrevistas foram feitas em locais aleatórios dentro de cada Região Administrativa buscando proximidade a locais de comercialização de carne bovina como açougues, supermercados e feiras por exemplo.

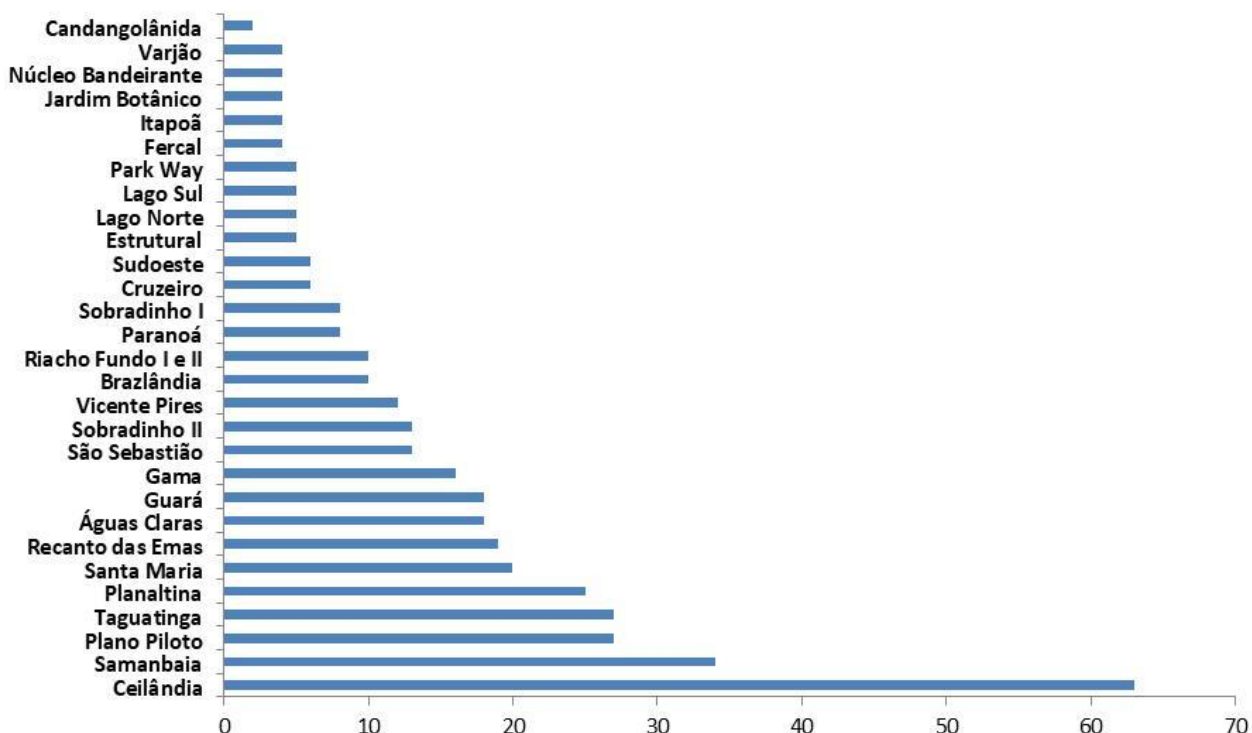


Gráfico 1 - Número de entrevistados por Região Administrativa do Distrito Federal

O questionário (Figura 1) continha perguntas com o objetivo de definir o perfil sócio demográfico dos consumidores de carne bovina do Distrito Federal; avaliar a frequência no consumo de carne bovina, bem como, a preferência pela carne bovina em relação a outros tipos de carne, o local de compra, o tipo de corte e a forma de preparo, identificar os fatores considerados pelo consumidor no momento da compra da carne bovina, analisar a confiança do consumidor na carne que consome e o efeito da operação carne fraca no consumo de carne bovina e levantar a disposição do consumidor em pagar mais por valor agregado à carne bovina.

Após o término da pesquisa os dados obtidos foram tabulados em planilhas do Excel[®] e utilizou-se a estatística descritiva para interpretar os resultados encontrados e apresentá-los em percentagens para facilitar a utilização e compreensão das informações obtidas.

PESQUISA SOBRE PERFIL DO CONSUMIDOR DE CARNE BOVINA DO DF

Sou aluno (a) da FAV/UnB, e estou realizando uma pesquisa para identificar os aspectos que determinam a preferência por compra de carne bovina no DF. Gostaria de contar com sua colaboração para responder o questionário.

Região administrativa:

Data:

Aplicador:

- 1) Gênero: () M () F Ano nasci^{to}: Quantas pessoas vivem na casa?
- 2) Qual o grau de instrução/formação?
() Pós-graduação () Superior completo () Superior incompleto () 2.º grau completo
() 2.º grau incompleto () 1.º grau completo () 1.º grau incompleto () Analfabeto
- 3) Qual a renda familiar mensal - n.º de salários mínimos (R\$ 937,00)?
() > 15 () 10 a 15 () 5 a 10 () 5 a 3 () 1 a 3 () até 1
- 4) Qual a carne preferida para consumo na família?
() Bovina () Frango () Suína () Peixe Outra:
- 5) Qual a frequência semanal de consumo de carne bovina?
() 1 a 2 () 2 a 3 () 3 a 4 () 5 a 6 () todos os dias
- 6) Normalmente você consome a carne bovina: () Cozida () Frita () Assada Outra:
- 7) Qual o local costuma comprar carne bovina?
() Feira () Açougue () Supermercado () Loja especializadas/boutique de carne
- 8) Quais cortes costuma consumir com maior frequência?
() Acém () Cupim () Fraldinha () Patinho () Coxão duro () Coxão mole () Contra-filé
() Alcatra () Costela () Filé mignon () Maminha () Vazio () Picanha () Músculo
() Peito () Paleta - Outro(s):
- 9) O que você considera importante no momento da compra da carne bovina

Item	Sem importância	Pouco importante	Indiferente	Importante	Muito importante
Marca					
Inspecção Federal - SIF					
Data de validade					
Composição nutricional					
Preço					
Embalagem					
Tipo de corte					
Teor de gordura					
Origem do produto/raça					
Aroma					
Sabor					
Cor					
Textura – maciez					
Suculência					

- 10) Você pagaria a mais pela carne bovina: Orgânica () Sim () Não
Com certificado de origem () Sim () Não Com possibilidade de rastreabilidade () Sim () Não
Oriunda de fazenda que considera na criação o bem estar animal () Sim () Não
- 11) Você tomou conhecimento da Operação Carne Fraca deflagrada pela PF em março/17? () Sim () Não
- 12) Se sim. Você deixou de consumir a carne bovina por algum período após tomar conhecimento da Operação Carne Fraca? () Sim () Não
- 13) Você confia na qualidade da carne bovina que consome: () Sempre () Frequentemente
() Raramente () Nunca

Figura 1 – Questionário estruturado utilizados na entrevistas dos consumidores

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Acerca do perfil sócio demográfico foi observado em relação ao gênero 62,3% de entrevistados do sexo masculino e 37,7% feminino (Gráfico 2). Embora os questionários tenham sido aplicados de forma aleatória, diversos fatores podem ter contribuído para maioria masculina, tais como horário da aplicação dos questionários, maior interesse de homens para debater o assunto, maior rejeição ao consumo de carne vermelha pelo público feminino, entre outros. Em relação ao número de moradores por domicílio encontrou-se variação de uma a sete pessoas, com predominância de três a cinco pessoas (Gráfico 3).

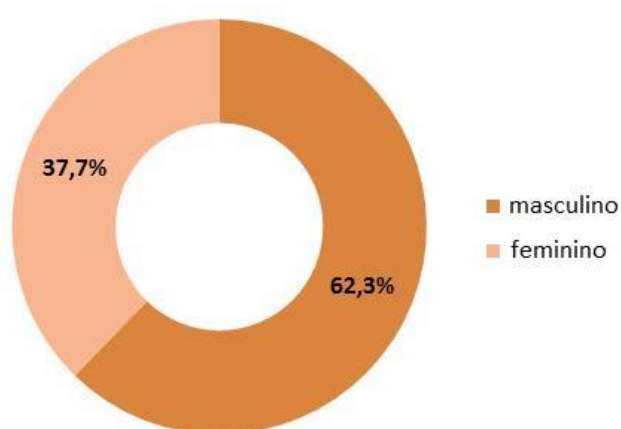


Gráfico 2 - Distribuição dos entrevistados por gênero

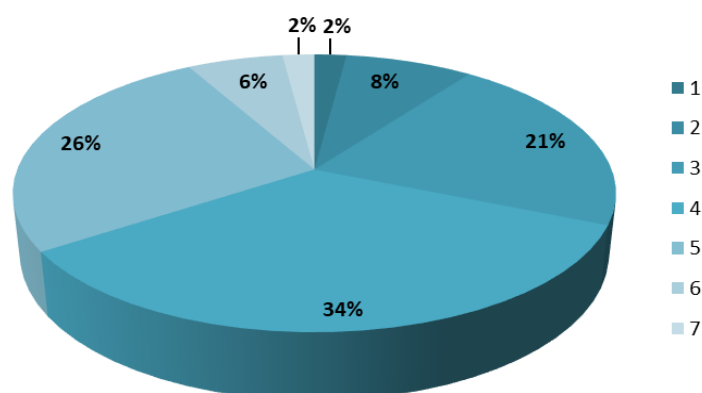


Gráfico 3 - Distribuição do número de moradores por domicílio

Já a idade média dos consumidores entrevistados foi de 39 anos (Gráfico 4). De acordo com o IBGE a idade média da população brasileira em 2018 é de 32,6 anos, sendo que no Distrito Federal tem-se que 53% da população têm idades entre 25 e 59 anos.

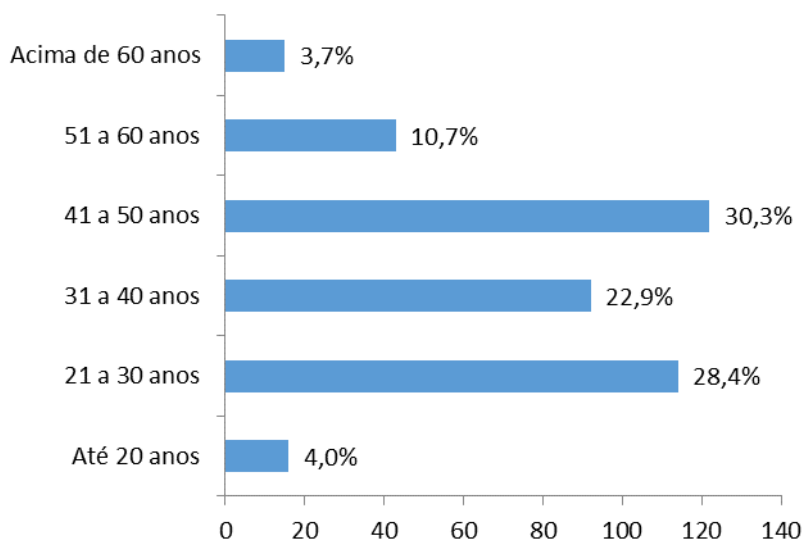


Gráfico 4 - Distribuição dos entrevistados por faixa etária – idade média 39 anos (±12,46)

Com relação ao grau de instrução dos entrevistados, a pesquisa revelou maior concentração de pessoas (62%) com até o ensino superior incompleto. Os demais consumidores entrevistados se posicionaram nas seguintes faixas: 27% até o segundo grau completo; 27% até o superior completo; 7% até o segundo grau incompleto; 6% até a pós-graduação; 2% com primeiro grau completo; 1% com primeiro grau incompleto e 1% declarou-se analfabeto (Gráfico 5).

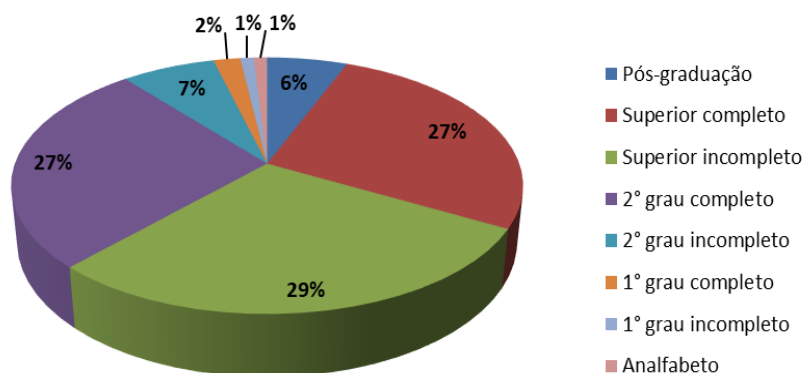


Gráfico 5 - Distribuição dos entrevistados por grau de formação escolar

Com relação à renda familiar predominou a faixa intermediária de 3 a 10 salários mínimos correspondendo um total de 54% dos respondentes. Os demais consumidores que foram entrevistados declararam que suas famílias recebem até 1 salário (2%); acima de 1 salário até 3 salários correspondem a 22%; mais de 10 e até 15 salários correspondem a 17% e acima de 15 salários um total de 4% (Gráfico 6).

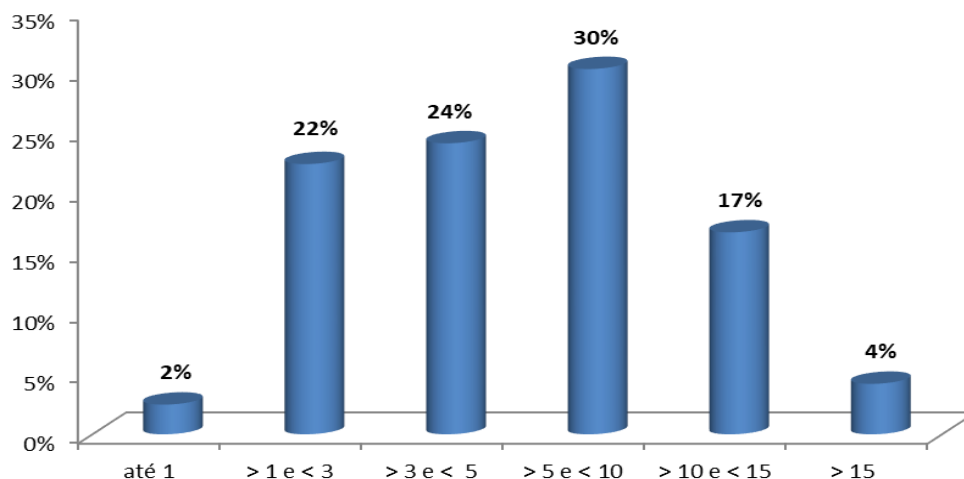


Gráfico 6 - Distribuição dos entrevistados por faixa de renda mensal – salários mínimos

Com relação à frequência de consumo de carne bovina observou-se que a maioria consome de 2 a 4 dias na semana (60% das respostas válidas); seguidas por 26% das famílias que consomem carne bovina de 1 a 2 dias por semana; 7% de 5 a 6 dias por semana e apenas 6% das famílias do Distrito Federal consomem carne bovina diariamente (Gráfico 7).

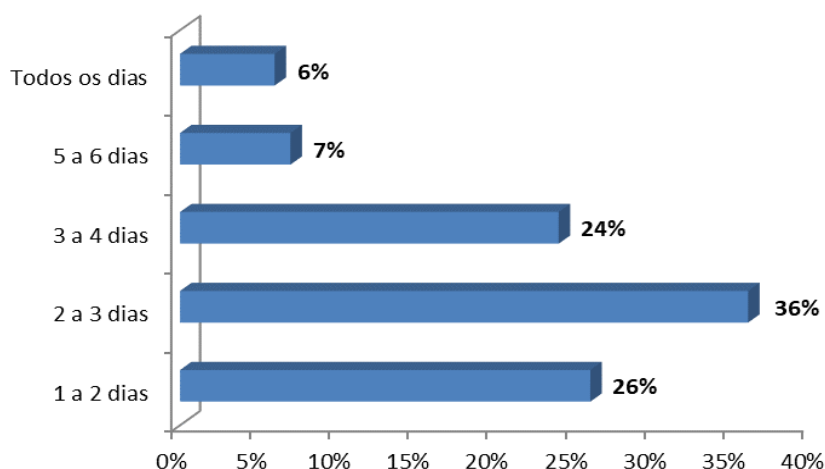


Gráfico 7 - Frequência semanal de consumo de carne bovina

Adicionalmente, Santin Jr. (2018) verificou consumo de carne bovina todos os dias por 22,0% dos entrevistados, três vezes por semana por 54,10%, duas vezes por semana por 19,3%; menos de duas vezes por semana para 4,6%.

Com relação ao tipo de carne consumida pela família há predominância de preferência de consumo de carne bovina por 65% dos entrevistados; 23% preferem consumir frango; 10% carne suína e 2% tem a carne de peixe como preferência (Gráfico 8).

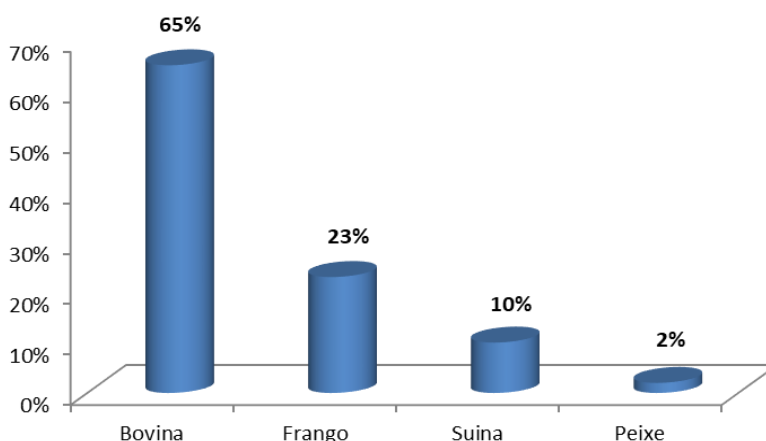


Gráfico 8 - Preferência de consumo de carne da família

A culinária brasileira vem se desenvolvendo de diversas formas e o preparo para o consumo da carne ganhou milhares de variações e receitas que buscam tirar da carne tudo que ela tem de sabor, aroma, vitaminas, proteínas, sais minerais entre outros, com isso perguntou-se qual o tipo de preparo da carne é mais realizado nos domicílios para o consumo e 56% dos entrevistados alegaram que preferem preparar a carne bovina cozida; 27% preferem assada e 16% costumam consumir a carne frita (Gráfico 9). A variedade e o preço de cortes podem ser fatores determinantes para esses valores, já que muitos destes possuem receitas específicas de preparo, agradando a maioria dos entrevistados.

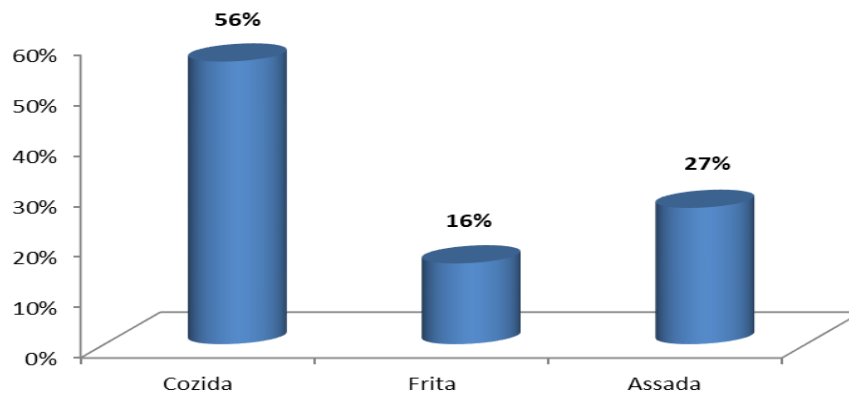


Gráfico 9 - Preferência de forma de preparo da carne bovina

Constatou-se que o contra-filé é o corte mais consumido no Distrito Federal seguido pela Costela, Alcatra e Coxão-mole. Dentre os cortes apresentados na pesquisa fraldinha, patinho e picanha também estão entre os 40% preferidos pelos consumidores (Gráfico 10).

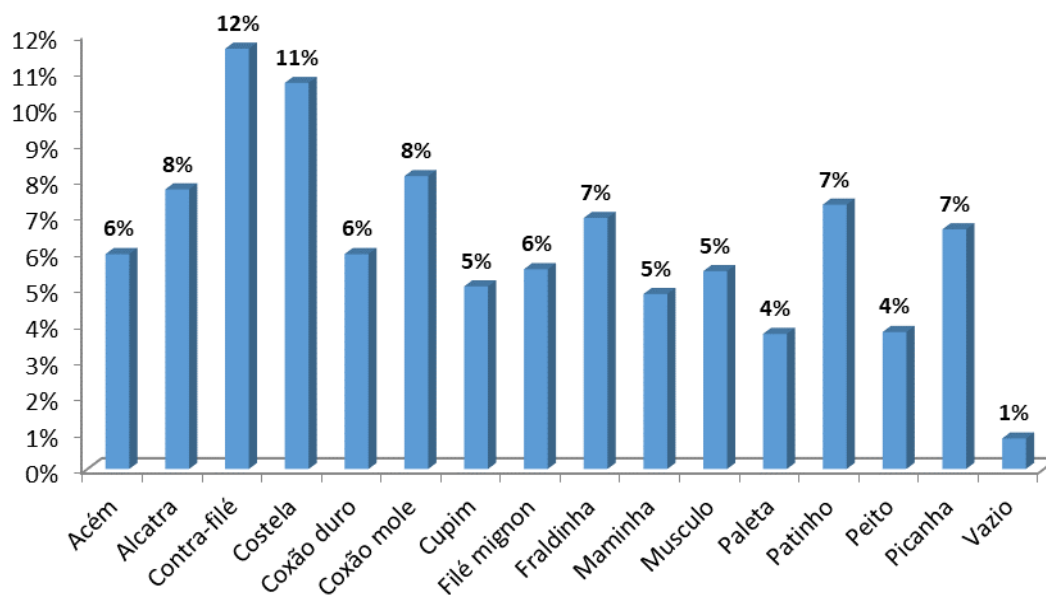


Gráfico 10 - Preferência de consumo de cortes de carne bovina

Pode-se observar que 67,9% dos consumidores preferem adquirir a carne bovina em supermercados, sendo do açougue (21,4%) a segunda opção de preferência de local de compra de carne bovina (Gráfico 11). Uma verdade, porém, é unânime entre os diversos pesquisadores (Buso, 2000; Neves et al., 2000) a redução do uso das feiras livres como ponto de compra, nos quais os produtos ficam expostos sob condições inadequadas (sem controle térmico), tende a aumentar cada

vez mais, essa consequência da mudança de hábitos dos consumidores. No Distrito Federal 7,0% dos entrevistados afirmaram preferir a compra de carne em feiras, porém, com a mudança de hábito citada deve ser ultrapassada em pouco tempo pela preferência de compra em boutiques já que este é um nexo de mercado especializado em produtos de alta qualidade.

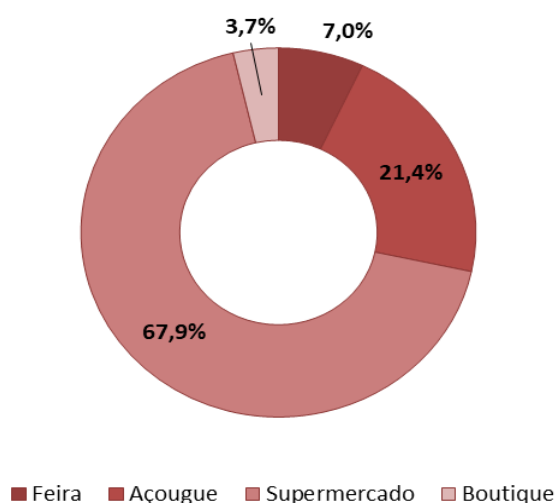


Gráfico 11 - Preferência de local de compra de carne bovina

Aproveitando que as entrevistas foram feitas nos locais ou próximo aos locais de venda de carne bovina pesquisou-se ainda, o grau de confiança na qualidade da carne bovina consumida e mesmo com a grande repercussão da operação Carne Fraca em março de 2017, 54% dos entrevistados afirmam que frequentemente confiam na qualidade da carne bovina consumida; 22% sempre confiam na qualidade da carne bovina que consomem ; outros 22% raramente confiam nesta qualidade e 2% afirmam não confiarem na qualidade da carne bovina que consomem (Gráfico 12).

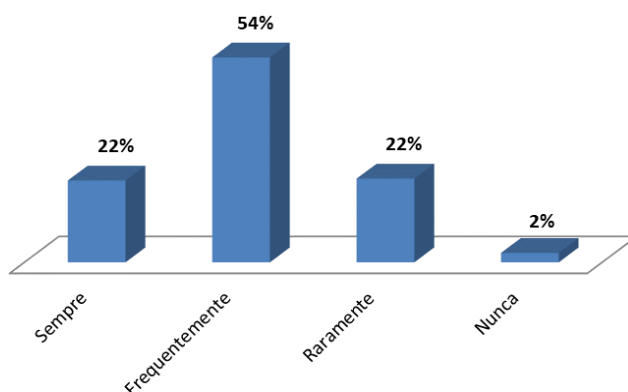


Gráfico 12 - Distribuição do grau de confiança na qualidade da carne bovina que consome

Ainda observando o impacto da operação Carne Fraca, verificou-se que a operação pouco influenciou na rotina do consumo de carne bovina no Distrito Federal, uma vez que 93% dos entrevistados tomaram conhecimento de tal operação e ainda assim 69% afirmam que não deixaram de consumir carne bovina em decorrência da operação (Tabela 1). Apesar de a investigação ter envolvido apenas 0,4% dos mais de 4000 estabelecimentos industriais do setor pecuário (Dieese, 2017), o setor produtivo sofreu muito mais para manter a honra do seguimento do que o consumidor interno imaginava, correndo grandes riscos de perda no mercado externo com notícias que tinham apenas um mínimo pedaço da cadeia produtiva de carne bovina.

Tabela 1 - Efeito da Operação Carne Fraca no consumo de carne bovina.

Pergunta	SIM	NÃO
Tomou conhecimento da Operação Carne Fraca?	93%	7%
Deixou de consumir carne bovina após a deflagração da Operação Carne Fraca?	31%	69%

Durante todos esses anos com o desenvolvimento de técnicas que buscam aumentar e melhorar a produção de carne bovina e de toda a logística envolvida para obter produtos com maior qualidade à oferecer para os consumidores finais, constatou-se que o consumidor de qualquer faixa de renda ainda não criou a cultura de valorização de todo o empenho do setor para inclusive fazer cada vez melhor à saúde humana e diminuir o sofrimento animal por exemplo na produção, respeitando as formas de manejo através do bem estar animal.

Dentre os valores que poderiam agregar e aumentar a disposição do consumidor em pagar mais pela carne bovina e incentivar a produção consciente, sem a abertura de novas áreas para formação de pastos está a criação de animais de forma orgânica. Entretanto, na presente pesquisa 29% dos entrevistados se mostraram dispostas a pagar mais pela carne produzida de forma orgânica (Tabela 2). Esse resultados têm ligação direta com a renda da população e, provavelmente grande parte dos consumidores ainda não vêem a carne como uma possibilidade de alimento orgânico, diferentemente do que ocorre para os produtos vegetais. De acordo com a WWF (World Wide Fund for Nature) o Brasil tem um histórico de apenas 10 anos de produção de carne orgânica e apenas nos últimos 3 anos o setor

tem se estruturado melhor na cadeia produtiva. Talvez a falta de divulgação e a pouca produção explica o pouco interesse dos consumidores em pagar mais pela carne bovina orgânica e a igualdade de opinião em relação às questões como certificação, bem-estar animal e rastreabilidade.

Tabela 2 - Disposição do consumidor em pagar mais por valor agregado à carne bovina.

Está disposto a pagar mais pela carne bovina?	SIM	NÃO
Orgânica	29%	71%
Certificado de origem	47%	53%
Bem-estar animal	44%	56%
Rastreabilidade	47%	53%

Em muitas pesquisas é possível observar que atributos considerados pelo consumidor no momento da compra da carne bovina são praticamente os mesmos levando em consideração que são atributos ligados ao aroma, sabor, cor, textura e suculência. Neste estudo, conforme dados apresentados na Tabela 3, observou-se, que além do preço (96%), tais atributos são considerados importantes e muito importantes gerando valores que demonstram a preocupação com a qualidade da carne e a possível aceitação para o valor final cobrado. Por outro lado, fatores como composição nutricional e raça dos animais são desvalorizados, possivelmente pela falta de informação da cadeia produtiva para gerar o produto consumido o que deveria ter maior valorização, justificando assim de forma mais fácil o valor pago para aquisição do produto.

Outro valor importante para manter a qualidade da carne e que ainda é pouco valorizado pelos consumidores é a apresentação da embalagem, já que 22% dos entrevistados consideraram importante esse fator. Esse fato alerta, de certa forma, para o cuidado na aquisição do produto demandando maior atenção no estado de conservação da carne, observando principalmente no ato da escolha do produto fatores como coloração e integridade da embalagem. Notou-se que por mais exigente que o consumidor seja, o mesmo ainda não considera características importantes que podem influenciar na qualidade final do produto, cabendo apenas o produto na hora de consumo suprir as demandas consideradas básicas apresentáveis quando se trata de carne bovina, ou seja, bom sabor, bom aroma, boa textura e suculência.

Tabela 3 - Atributos considerados no momento da compra da carne bovina.

Item	Sem importância	Pouco importante	Indiferente	Importante	Muito importante
Marca	7%	10%	16%	46%	21%
Inspeção sanitária	5%	7%	17%	47%	23%
Data de validade	2%	1%	7%	36%	54%
Composição nutricional	8%	9%	23%	40%	20%
Preço	0%	2%	2%	49%	47%
Embalagem - apresentação	4%	13%	23%	38%	22%
Tipo de corte	3%	7%	21%	46%	23%
Teor de gordura	4%	8%	15%	40%	32%
Raça	6%	14%	22%	31%	28%
Aroma	2%	4%	5%	53%	35%
Sabor	2%	1%	2%	34%	60%
Cor	1%	1%	4%	37%	58%
Textura – maciez	2%	2%	2%	38%	55%
Suculência	1%	3%	4%	36%	55%

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Distrito Federal conta com consumidores com bom nível de formação e elevada renda, que confiam na qualidade da carne bovina consumida, preferem consumir a carne bovina, em detrimento a outros tipos de carne, adquirida em supermercado, preparada na forma cozida, com consumo de 2 a 4 dias por semana.

A Operação Carne Fraca pouco influenciou na rotina do consumo de carne bovina no Distrito Federal.

Foi possível observar que, de forma geral, o consumidor se preocupa com a qualidade da carne, mas não está disposto a pagar a mais por um produto com alterações benéficas inclusive para saúde e para o meio ambiente. Muito provavelmente essa situação ocorre por esse fato estar relacionado com o comportamento que reflete o tradicionalismo do consumidor de acordo com os hábitos de compra e consumo desse produto.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNE - ABIEC. Perfil da pecuária no Brasil, Relatório Anual 2018. São Paulo, 2018.

BRAUN, M. Mercado interno de carne bovina: a visão da BR Foods (Perdigão + Sadia). Workshop Mercado do Boi (palestra). AgriPoint, 20 maio 2010.

BRISOLA M.V., CASTRO, A.M.G. de. Preferências do consumidor de carne bovina do Distrito Federal pelo ponto de compra e pelo produto adquirido. Caderno de Pesquisas em Administração, São Paulo, v. 12, n. 1, p.81-99, jan. 2005.

BUSO, G. Análise do perfil de consumidor de carne bovina na cidade de São Paulo. Dissertação (Mestrado em Administração). São Paulo: Universidade Federal de São Carlos, 2000.

CODEPLAN. Companhia de Desenvolvimento do Planalto Central. Pesquisa Distrital por amostra de domicílio 2015. Disponível em: <http://www.codeplan.df.gov.br/pdad-2015/>. Acesso em: 05/01/2018.

COELHO, A.B., AGUIAR, D.R.D. DE, EALES, J.S. Food Demand in Brazil: An Application of Shonkwiler & Yen Two-Step Estimation Method. Estudos econômicos, São Paulo, v.40, n.º1, 185-211, jan.-mar. 2010.

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS – DIEESE. Impactos da operação Carne Fraca sobre o setor pecuário e os empregos. Nota Técnica, n.º 176. Abril/2017.

DBO. ANUÁRIO DBO 2019: Os números da Pecuária de Corte. Ano 37, n.º 459, 2019.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION – FAO. Food Outlook - Biannual Report on Global Food Markets. Julho de 2018. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/CA0239EN/ca0239en.pdf>>. Acesso em: 18/11/2018.

HAIR JR., J.F.; WILLIAM, B.; BABIN, B.; ANDERSON, R.E. Análise multivariada de dados. 6.ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. PROJEÇÕES DO AGRONEGÓCIO BRASIL 2016/2017 a 2026/2027 - Projeções de Longo Prazo. 8. ed. Brasília: SPA/MAPA, 2017. 125p. 2017. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/todas-publicacoes-de-politica-agricola/projecoes-do-agronegocio/projecoes-do-agronegocio-2017-a-2027-versao-preliminar-25-07-17.pdf>>. Acesso em: 30/11/2018.

NEVES, MARCOS FAVA, Alimentos: novos tempos e conceitos na gestão de negócios / MarcosFava Neves, Fábio Ribas Chaddad, Sérgio Giovanetti Lazzarini. - São Paulo: Pioneira, 2000.

OECD/FAO (2017), OECD-FAO Agricultural Outlook 2017-2026, OECD Publishing, Paris. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1787/agr_outlook-2017-en. Acesso em: 21/11/2018.

SANTIN Jr, I.A. Efeitos da suplementação com milho na carcaça e carne de bovinos Angus superprecoces terminados à pasto. Dissertação (Mestrado em Zootecnia). Santa Catarina: Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), 2018.

DE ZEN, S., CARVALHO, T.B. de. A cadeia de Pecuária de Corte no Brasil: evolução e tendências. Revista iPecege, v. , n.º 1, p. 85-99, 2017. Disponível em: <http://oaji.net/articles/2017/5879-1523912824.pdf>. Acesso em: 15/11/18.

SOLOMON, M.R. O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo. 5 ed. Porto Alegre: Bookmana, 2002.

TRAVASSOS, G.F., Coelho, A.G. Padrão de Substituição entre Carnes no Consumo Domiciliar do Brasil. RESR, Piracicaba-SP, v. 55, nº 02, p. 285-304, Abr./Jun. 2017.